

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 53

Artikel: Petite chronique domestique
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256795>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

forme élégante, propre à faire valoir nos petits mérites personnels !

La discussion se poursuivait, non sans arêté. Tous les mécontentements des années précédentes remontaient aux lèvres. Aussi Mlle Cousiné, qui, en dépit de ses quarante cinq ans, se plaisait à jouer les ingénues, ayant proposé « une saynète ravissante », on lui rappela avec aigreur que la comédie organisée trois ans auparavant à son instigation avait fait un « four » complet.

Il ne fallait pas penser davantage à la vente de charité : — la dernière, installée dans la salle de la mairie, avait rapporté dix-sept francs cinquante !

Quant aux loteries, tant qu'il ne s'agissait que de fournir les lots, c'est la allait encore, ces dames offrant volontiers de menus ouvrages destinés à prouver le talent de leurs « doigts de fées » et les habitants de Port-sur-Marne ayant tous dans les greniers de ces objets plutôt défraîchis qui font merveille dans ces occasions-là. Mais pour prendre des billets, plus personne ! Tout le monde voulait gagner sans bourse délier.

C'était désespérant, et le Comité ne savait plus à quel saint se vouer. Commencé à deux heures de l'après-midi, le débat n'avait pas fait un pas à cinq. On ne pouvait pourtant pas lever la séance sans prendre une résolution ! C'eût été la faillite d'une institution bienfaisante, honneur de Port-sur-Marne depuis le longues années.

— Si on donnait tout simplement un concert... en adressant un appel au bon vouloir des amateurs de la ville ? proposa Mlle Caroline Monthenoit, qui « disait » des monologues.

Ces dames se regardèrent.

— Ça va lui permettre de se mettre en évidence ! chuchota Mlle Cousiné à l'oreille de sa voisine, et elle espère découvrir un mari en débitant des fadaises en public !

— Oh ! elle n'a que vingt cinq ans : il n'y a pas trop de temps perdu ! répliqua la bonne âme avec un sourire candide.

La vieille fille se mordit les lèvres et se renfonça dans un angle, pour bien marquer sa volonté de ne plus se mêler à la délibération.

Cependant, la motion de Mlle Monthenoit ralliait des suffrages.

Presque toutes ces dames étaient musiciennes, et quand on a une valeur artistique, quoi de plus naturel que de sourire à l'idée qui peut la faire valoir ?

L'une songeait qu'elle pourrait jouer « son grand morceau » ; une autre se remémorait déjà les plus sentimentales des vieilles

que vous voir est un bonheur pour moi, ma chérie.

— A bientôt, alors ! fit joyeusement Chantal en descendant à la suite de son père et du barou.

— Si vous laissiez la voiture à votre fille, vous m'accompagnerez au cercle, nous pourrions causer un peu, insinua celui-ci.

— Je le veux bien, mon cher Georges, j'ai aussi à vous parler... Chantal, tu vas rentrer seule, mon enfant, j'ai une course à faire avant le déjeuner.

— Oh !... répliqua la jeune fille déçue. Voilà ce que c'est que de se réjouir trop tôt, j'espérais que vous me parleriez de Gauthier, cher oncle Georges, et vous ne voulez pas même de ma compagnie, c'est très mal, monsieur le baron ! Si votre ami vous dit quelque chose pour moi, je ne vais pas même le savoir.

-- Vous ne perdrez rien pour attendre, petite Chantal ; prenez patience, M^{me} Lenorey

les chansons dont elle s'était créée la spécialité et qu'elle roucoulait avec une langueur romantique fort distinguée ; une troisième, châtelaine des environs, promenait sur une délicieuse harpe d'aïeule de belles mains chargées de bagues dont la vue séduisante empêchait, heureusement, d'entendre les sons qu'elles tiraient de l'instrument, et elles étaient trop charitables, ces belles mains, pour songer un seul instant à refuser de s'exhibiter au premier plan sur une estrade !

Mlle Coroline eut donc là trois voix autorisées, qui entraînèrent les autres, — les voix grognantes qui ne chantaient pas — les voix hésitantes ou modestes qui doutaient de leur talent.

Mais une autre qu'on ne consultait pas s'éleva : celle de M. Penautier, un vieux conseiller municipal, admis aux délibérations du Comité à cause de son inépuisable générosité :

— Il ne peut pas y avoir ce concert à Port-sur-Marne sans le concours de Mlle Cécile Fayel, dit M. Penautier ; ah ! si elle consent à venir nous chanter Ascanio, nous ferons salle comble !

Ces dames s'entreregardèrent avec une incertitude marquée. Chacun sait, en effet, que rien n'est ennuyeux comme une « étoile » dans une troupe d'artistes, fût-elle d'artistes amateurs. Le public ne respire que pour elle ; il l'attend avant qu'elle n'ait paru et reste absorbé dans son souvenir quand elle n'est plus là. Mais faute de pouvoir librement exprimer cette opinion si naturelle, tout le monde se tut, sauf Mlle Cousiné, qui, du coup, recouvra la parole :

— Mlle Cécile ?... Mais elle ne voudra jamais !... Elle ne chante que dans l'intimité !

— Je ne l'ignore pas, répliqua le vieux conseiller. Néanmoins, on peut essayer ! D'ailleurs, il est plus que difficile d'exclure les dames Fayel du concert, justement parce que cette charmante Cécile a une belle voix. Ne pas demander leur concours serait une grossièreté. Libre à elles de refuser ensuite !

— A-t-elle une si belle voix que ça ? demanda négligemment la femme du notaire.

M. Penautier leva au plafond des yeux ravis :

— Ah ! madame, un délice !... Si vous l'entendez chanter la ballade de Colombe, dans l'Ascanio !...

La femme du maire sourit :

— É-pérons pour nos pauvres que nous l'entendrons !

Et, séance tenante, pour dédommager

vous parlera de son fils bien plus longuement que je ne pourrais le faire moi-même. Fiez-vous à moi, je vais travailler à assurer votre bonheur, ajouta-t-il très bas.

Un sourire passa sur les lèvres de la jeune fille :

— Merci !... dit-elle reconnaissante.

Le banquier suivit du regard la voiture qui emmenait Chantal.

— A quel point elle l'aime ! murmura-t-il.

— De toute son âme !... répliqua le baron.

Et saisissant cette occasion de plaider la cause des jeunes gens :

— C'est précisément pour vous parler d'elle et de lui, que j'ai désiré être seul avec vous, ajouta-t-il. L'épreuve de ces enfants n'a que trop duré, il faut y mettre un terme, mon cher Jacques. Chantal s'étoile, et Gauthier meurt...

(A suivre).

Mlle Cousiné qui ne chantait pas, ne jouait ni du piano ni de la harpe, on décida qu'elle irait officiellement, au nom du Comité, solliciter de la toute gracieuse Mlle Cécile Fayel que celle-ci voulût bien prendre part au concert de charité en y chantant la « ballade de Colombe ».

(A suivre.)

Petite chronique domestique

La volaille. — Froid aux pieds. — Comment utiliser les blancs d'œufs.

C'est à partir de septembre — pendant la saison de la chasse — que la volaille est la meilleure.

Un bon poulet a la chair fine et blanche. S'il a été nourri au grain, il est plus tendre, plus charnu, et fait un excellent rôti.

La pouarde et le chapon sont plus fins encore. Ceux-ci sont bons à manger vers l'âge de sept à huit mois, mais c'est principalement dans les mois de septembre à février que leur chair a acquis toute sa finesse.

La chair du chapon est supérieure à celle de la pouarde, qui est trop grasse et moins digeste.

Lorsque la poule est associée au bœuf, elle donne un excellent bouillon.

Qualité de la volaille. — La volaille — pour qu'elle soit bonne — doit être tendre, grasse, fraîche, jeune et d'une très grande finesse.

On reconnaît qu'une volaille est tendre, lorsque les pattes et les genoux sont gros ; qu'elle est grasse, lorsque sur la poitrine, au-dessous des ailes, on y trouve une bonne couche de graisse qui s'étend à droite et à gauche de l'os du milieu ; de plus, quand le croupion est arrondi et garni de graisse.

On reconnaît qu'elle est fraîche si les yeux sont vifs et si — après avoir entrouvert le bec — l'endroit de la saignée est de couleur claire.

La jeunesse se voit aux pattes, si elles sont brillantes, avec la peau fine et les pointes des genoux un peu fortes.

Pour ce qui est de la finesse, la peau doit être lisse et blanche, le croupion, dit « bonnet d'évêque », blanc et rose avec une légère couche de graisse remontant vers le dos.

Manière de tuer et de vider la volaille — Il est d'usage — avant de tuer une volaille — de la laisser de douze à quinze heures sans manger, pour que les intestins aient le temps de se vider. La manière la plus usuelle de tuer une volaille consiste à la tenir avec beaucoup de soin sur soi, puis on lui ouvre le bec et, avec les ciseaux bien aiguisés, on coupe le dessous de la langue. Aussitôt que l'opération est faite, il faut suspendre la bête par les pattes, la tête en bas, pour qu'elle saigne bien, car de la perfection de cette saignée, dépend en partie la blancheur de la chair. Quand la bête se débat, la retenir par la tête avec précaution, pour ne pas lui abîmer les membres.

Dès que la volaille est morte, on doit extraire les intestins de son corps et, pour cela, on introduit le doigt, par l'anus, dans le gros intestin ; on le perce de côté, on pénètre dans l'abdomen, puis on retourne le doigt et on saisit avec précaution le boyau que l'on retire au dehors, en faisant suivre tous les autres doucement. On enlève l'amer en faisant une entaille près du cou. Il ne reste plus alors dans le corps que le foie, le

œur et le gésier. Si l'amer se déchire, on doit laver la volaille et l'essuyer.

Ce travail fait, on plume la bête pendant qu'elle est chaude, en ne prenant qu'une petite quantité de plumes à la fois avec la main droite, tandis qu'avec la main gauche, on maintient la peau pour l'empêcher de se déchirer. On la flambe ensuite pour se débarrasser des quelques plumes qui peuvent rester et de son davet, puis on enlève la tête, le bout des pattes et des ailes.

Manière de trousse la volaille. — Pour cette opération, on rabat le cou sur le corps, puis on bride les pattes et les ailes, c'est-à-dire que l'on attache la volaille en l'entourant avec de la ficelle et l'on serre plus ou moins, dans les endroits convenables, pour donner une bonne forme arrondie et rebondie.

Poulet rôti. — Le poulet bridé est mis à la broche avec un morceau de beurre ou de graisse dans la lèchefrite. L'arroser souvent avec son jus et, quand il est à peu près cuit — il faut environ une heure de cuisson — le saler, le poivrer et le débrider.

Manière de découper la volaille — On la place sur le dos dans un plat, puis on enlève les ailes et on les sépare, à la seconde articulation. On retourne le poulet, on enlève les cuisses et on coupe les pattes aux jointures. Détacher le cou et en faire deux morceaux, enlever les blancs, partager l'estomac et les reins très nettement en quatre morceaux égaux séparer le croupion de la carcasse.

Les ailes et les cuisses se servent entières, à moins qu'elles ne soient trop grasses ; dans ce cas, on les coupe en deux à la jointure.

Poulet sauté. — Le couper en morceaux et le faire revenir, à feu vif, dans un plat à sauter ou à la poêle, avec un morceau de beurre. Lorsque les morceaux sont bien colorés, on les saupoudre de farine, on tourne et on mouille avec du bouillon ou avec un verre de vin. On assaisonne avec du sel, du poivre, du persil, des échalotes et des champignons hachés menus, puis on laisse mijoter et on sert le tout sur le même plat.

Poulet farci. — Garnir l'intérieur d'un hachis de chair à saucisse et de veau épices. Le brider, le faire rôtir et servir la sauce dans une saucière.

Poulet à la Marengo. — Commencer par découper le poulet, puis faire revenir les morceaux dans du beurre à un feu vif jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. Assaisonner de sel et de poivre avec une pointe d'ail, du persil haché, des champignons émincés et une bonne cuillerée de sauce tomate. Laisser mijoter et servir le tout très chaud.

Poule au pot. — Mettre la poule à l'eau froide avec un morceau de bœuf, afin d'en corriger le goût fade et ajouter du sel et du poivre. Lorsque c'est cuit, servir le bouillon avec du riz, découper la poule et l'accommoder à la sauce blanche. La durée de la cuisson est d'environ de deux à trois heures.

Poule au riz. — On fait crever du riz dans du bouillon ou dans de l'eau, puis on dépêce la poule et l'on fait revenir les morceaux dans du beurre ; on ajoute quelques petits oignons, on mouille, puis on sale et l'on poivre. Lorsque la poule est cuite, on améliore le riz avec une partie de la sauce. On dresse le riz sur un plat, on place la poule au-dessus et on verse le reste de la sauce sur le tout.

Manière d'accommoder les restes de volaille. — La volaille froide est délicieuse mangée avec une mayonnaise ou une salade.

Bouchées à la reine. — Hacher très finement les restes de volaille avec du persil, du pain trempé dans du lait, des œufs, une pincée de sel et faire revenir ce hachis dans un rox blond. On mouille avec du bouillon et on laisse mijoter quelques minutes. Les petits pâtés feuilletés remplis de cette préparation sont exquis.

Purée de volaille. — Hacher la volaille très menu et l'ajouter au potage.

Friture. — On fait de délicieuses fritures en passant les restes de volaille dans de la pâte à frire et en les jetant dans la friture bouillante.

Hachis. — Hacher les restes de volaille avec du veau et des épices, puis les transformer en boulettes ou en pâtés ; c'est un mets très friand.

* * *

Bien des personnes se plaignent d'avoir toujours les pieds froids. Cela tient généralement à ce que la circulation du sang ne s'y fait pas d'une manière assez active. Ces personnes doivent éviter tout ce qui, dans le vêtement, peut entraver la circulation du sang, ainsi les jarretières, les chaussures étroites ; elles doivent également éviter l'excès de travail mental et les veilles prolongées qui, en congestionnant la tête, refroidissent les pieds. Certaines pratiques hydrothérapeutiques faciles à appliquer sont aussi recommandables. Telle est la douche chaude alternée avec la douche froide qui, appliquée sur les pieds, dilate et resserre alternativement les vaisseaux sanguins et active la circulation à leur niveau. Si l'on n'a pas d'appareil à douche on peut plonger alternativement à deux ou trois reprises les pieds dans de l'eau chaude, puis dans de l'eau froide. Les ablutions froides prises au saut du lit et suivies de frictions vigoureuses, les frictions avec un gant mouillé d'eau froide constituent aussi un bon moyen pour rendre la circulation plus active et combattre le froid aux pieds. Lorsqu'on est condamné à une vie plutôt sédentaire ou lorsqu'on prend froid aux pieds en voyage, on parvient à réchauffer ses extrémités en faisant des mouvements de flexion et d'extension des orteils dans la chaussure ou en exécutant des mouvements de rotation au niveau de l'articulation du cou-de-pied.

* * *

Pour utiliser les blancs d'œufs. — Comment peut-on utiliser les blancs d'œufs pour en faire de petits desserts ? Tous les jours j'ai une grande quantité de blancs et je les perds, faute de recettes pour les employer. Il y a quelques gâteaux ne demandant que des blancs d'œufs ; il y a aussi des meringues simples ou des meringues au chocolat ; un gâteau mouseline et des îles flottantes. C'est à peu près tout avec le nougat de Montélimar, et nous allons passer en revue ces diverses préparations.

Pour les meringues, vous battez les blancs en neige ferme et vous y ajoutez autant de cuillerées de sucre en poudre que de blancs d'œufs, trois cuillerées, trois blancs, etc. ; le mélange opéré rapidement, vous faites des petits tas sur des papiers blancs, saupoudrez de sucre fin et enfournez à chaleur douce. Ne laisser pas trop colorer et détacher du papier avant de refroidir complètement. Ces meringues peuvent se conser-

ver longtemps en boîtes de fer blanc. Pour les meringuettes au chocolat, on remplace le sucre par du chocolat râpé et l'on cuît de même.

Quant au gâteau mouseline, il est très délicieux et simple à faire.

Pour les blancs battus en neige, mettez cuillerée à cuillerée 200 grammes de sucre en poudre et 150 grammes de féculle ; faire fondre 100 grammes de beurre et les ajouter à la pâte. Enfin, mettez dans un moule plat ou un moule à tarte bien beurré et cuire à feu doux de 20 à 25 minutes.

Le nougat dit de Montélimar, qui permet d'utiliser les blancs d'œufs, exige du miel et des amandes. Voici sa préparation :

Cuisez au petit cassé un kilogr. de miel en remuant de temps en temps pour qu'il ne s'attache pas. Fouettez les blancs en neige et mêlez les au miel. Modérez alors le feu et remuez constamment avec une spatule de bois en évitant l'ébullition. Laissez sur le feu jusqu'à ce que le miel que les blancs ont liquéfié ait repris le cuir du cassé. A ce moment, vous mêlez à cette pâte 1 kilogr. d'amandes mondées et séchées ; c'est fini, le nougat est fait, il ne reste plus qu'à l'étendre dans des pains d'hostie et à le recouvrir de ce même pain avant qu'il soit froid ; on coupe le nougat par bande ou par carré. Quelques personnes ajoutent des pistaches et des noisettes aux amandes.

Pour celles de mes gourmandes qui n'ont pas de blancs d'œufs à utiliser, voici deux bons plats de famille : une épaule de veau farci et un soufflé parmentière.



Les Plantes Médicinales

Nos grand-mères avaient coutume de récolter chaque année un certain nombre de plantes dont la vertu médicinale leur était connue. L'habitude était bonne, mais à cause de cela peut-être nous l'avons perdue, car il est connu que seules les mauvaises traditions se conservent.

A présent, la plupart des ménagères ne savent même plus à quoi peut servir telle ou telle herbe commune et ne se doutent pas que son emploi leur serait précieux en plus d'un cas et économique aussi.

A leur intention nous allons indiquer les propriétés de quelques simples, en les engageant vivement à s'en approvisionner, certain d'avance, que le cas échéant, elles ne le regretteront pas.

La racine du fraiseur est astringente et diurétique. Les feuilles en décoction dans l'eau-de-vie sont très efficaces contre la diarrhée. Les feuilles de framboises employées en décoction comme gargarine sont excellentes contre les affections de la gorge. Il en est de même des feuilles de ronces et de celles de violettes.

Contre les rhumes on peut user avec succès d'infusions de coquelicots, de mauves, de bourgeons de sapin, de lierre terrestre ou d'hysope qui ont encore d'autres propriétés. La première de ces plantes peut servir très efficacement pour les cataplasmes. Le lierre terrestre en infusions donne des résultats excellents dans les cas d'asthme et de catarrhe pulmonaire.

Quant à l'hysope, infusée à la dose de dix grammes par litre d'eau, elle calme l'asthme humide des vieillards. Pilée et bouillie elle constitue un cataplasme de premier ordre pour les meurtrissures et les coups.